

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu

Lundi

Betteraves  - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR  /Cordon végétal
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel 
Camembert Bio 
Pomme Bio 

Mardi

Carottes rondelles à tremper - Vinaigrette
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux
Haricots verts Bio persillés 
 Yaourt aromatisé
 Gaufre liégeoise

Mercredi

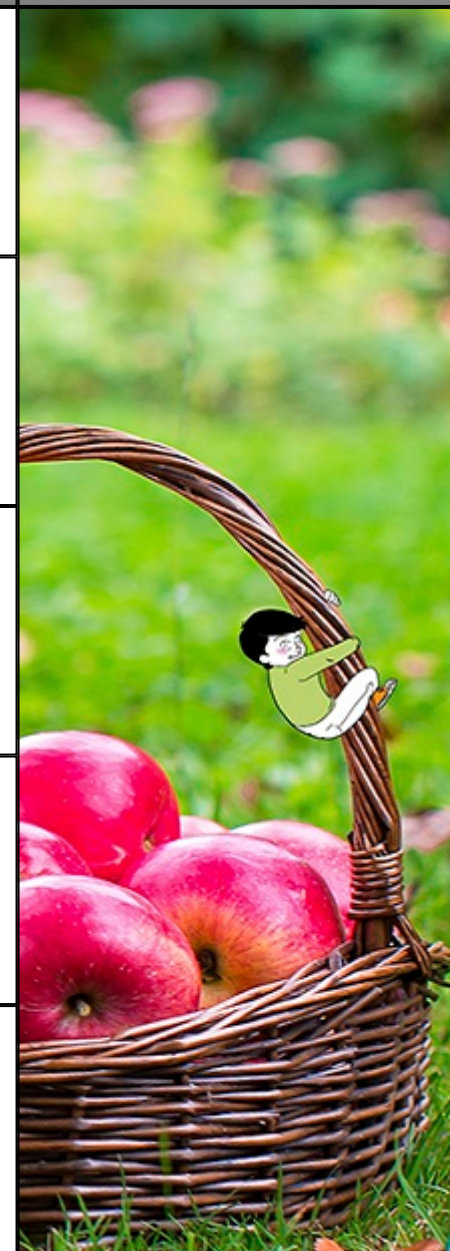
Crêpe au fromage
 Paupiette au veau FR  - Sauce dugléré
 /Émincé végétal au **pois Bio**  - Sauce dugléré
 Légumes couscous
 Pont l'Evêque AOP 
 Compote pomme

Jeudi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique (concentré)
 Saucisse de porc CE2  - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Falafels - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Purée de pommes de terre du Chef
Emmental Bio 
 Crème dessert au caramel

Vendredi

Salade verte
 Paella végétarienne au riz de Camargue IGP 
Yaourt Bio nature 
Banane Bio 



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Goûters



Lundi

Compote pomme
Yaourt nature

Mardi

Pain
Vache qui rit

Mercredi

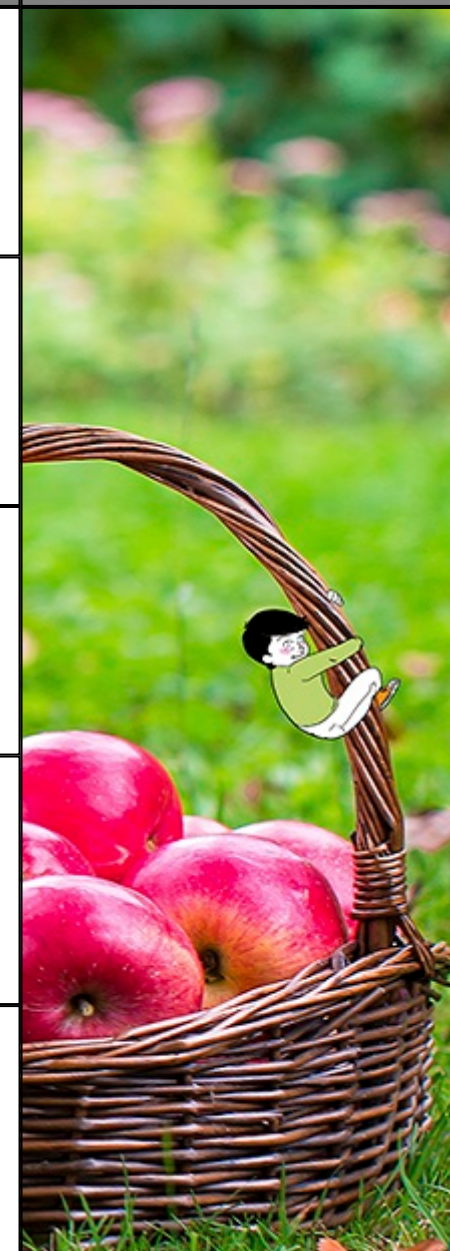
Pain d'épices
Fruit de saison

Jeudi

Compote pomme
Moelleux au chocolat

Vendredi

Barre bretonne
Compote pomme



*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.*